

**PENGENDALIAN MUTU  
DAN KEAMANAN PANGAN PRODUK TUNA KALENG  
(STUDI KASUS) PT. BLAMBANGAN FOODPACKERS INDONESIA  
MUNCAR, BANYUWANGI**

**TESIS**

***Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan  
Guna Mencapai Gelar Magister***

**PROGRAM STUDI  
MAGISTER MANAJEMEN AGRIBISNIS**



**Oleh :**

**Sri Wartini  
0864020010**

**PROGRAM PASCASARJANA  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"  
JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2009**

**PENGENDALIAN MUTU  
DAN KEAMANAN PANGAN PRODUK TUNA KALENG  
(STUDI KASUS) PT. BLAMBANGAN FOODPACKERS INDONESIA  
MUNCAR, BANYUWANGI**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**SRI WARTINI**

Telah dipertahankan di depan Penguji  
pada tanggal 29 Desember 2009 dan dinyatakan telah  
memenuhi syarat untuk diterima

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Pembimbing Utama

Anggota Dewan Penguji

**Prof. Dr. Ir. Moch. Sodik**

**Dr. Ir. Sumartono, MS**

Pembimbing Pendamping

**Ir. A. Rachman Walilulu, MS**

**Ir. Sri Tjondro Winarno, MM**

**Dr. Ir. Sudiyarto, MMA**

Surabaya, Desember 2009  
UPN "Veteran" Jawa Timur  
Program Pascasarjana  
Direktur,

**Prof. Dr. Djohan Mashudi, SE, MS**

**Tesis ini diperuntukkan kepada:**

***Ayah dan Ibunda tercinta serta  
Suami dan anakku tersayang***

## **PERNYATAAN ORISINALITAS TESIS**

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam Naskah Tesis ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah tesis ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur jiplakan, saya bersedia Tesis ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (Magister) dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No.20 Tahun 2003,pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Surabaya, 28 Desember 2009

Sri Wartini

## RINGKASAN

**SRI WARTINI. Program Pascasarjana Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, 29 Desember 2009. Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Produk Tuna Kaleng (Studi Kasus) PT. Blambangan Foodpackers Indonesia Muncar, Banyuwangi; Pembimbing Utama : Prof.Dr.Ir.Moch.Sodiq, Pembimbing Pendamping: Ir. Sri Tjondro Winarno, MM**

Pada era perdagangan bebas bagi industri pengolahan hasil perikanan banyak mengalami masalah terkait dengan pengendalian mutu dan keamanan pangan. Salah satu upaya yang dilakukan oleh industri tersebut adalah menerapkan jaminan mutu dan keamanan pangan yang tersertifikasi seperti *International Organization for Standardization* (ISO) 9001: 2000 dan HACCP. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan Sistem Manajemen Mutu (SMM) berdasarkan ISO 9001: 2000 dan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) berdasarkan sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) terhadap produk tuna kaleng (*canned tuna*) di PT Blambangan Foodpackers Indonesia (BFPI) Muncar, Banyuwangi.

Metode penelitian menggunakan pengambilan sampel *Non Random Sampling* dengan pemilihan sumber data secara *judgement sampling*. Data hasil wawancara, isian kuesioner dan pengamatan langsung ke lapang, dianalisis menggunakan metode *self assesment*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa PT. BFPI telah melakukan pengendalian mutu dan keamanan pangan terhadap produk tuna kaleng, dengan menerapkan SMM dan SMKP berdasarkan sistem ISO dan HACCP. Penilaian terhadap penerapan SMM berdasarkan ISO, dari 4 manajemen terdapat 2 manajemen yang masih terpenuhi sebagian terhadap unsur ISO, yaitu: manajemen umum (unsur: pedoman manual mutu (*quality manual*), tinjauan manajemen dan audit internal/*internal audit*, dan manajemen operasional/manajemen operasi dan produksi (unsur: pengukuran dan pemantauan produk, penjagaan/pemeliharaan/pengawetan produk, pengendalian produk yang tidak sesuai). Kemudian penilaian terhadap penerapan SMKP berdasarkan sistem HACCP, dari 11 langkah HACCP, hanya terdapat 1 langkah yang terpenuhi sebagian yaitu persyaratan kelayakan dasar/persyaratan dasar (*prerequisite programs*) pada penerapan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedures*).

## SUMMARY

**SRI WARTINI.** Postgraduate Program Pembangunan Nasional  
"Veteran" University East Java, December 29, 2009. Quality Control  
and Food Safety for Canned Tuna Product (Case Study) PT.  
Blambangan Foodpackers Indonesia Muncar, Banyuwangi;

Supervisor : Prof.Dr.Ir.Moch.Sodiq,  
Co-Supervisor : Ir. Sri Tjondro Winarno, MM

In this free trade era, fish product processing industries are acquiring many problems with quality control and food safety. One of the efforts run by the industries is implementing a certified quality control and food safety such as ISO 9001:2000 and HACCP. This research aims to recognize the implementation of Quality Management System (QMS) based on ISO 9001: 2000 and Food Safety Management System (FSMS) based on HACCP ( *Hazard Analysis Critical Control Point* ) for canned tuna product at PT Blambangan Foodpackers Indonesia (BFPI) Muncar, Banyuwangi.

The method of research used *Non Random Sampling* by selecting the data sources in *judgment sampling* way. The data from interviews, questionnaires, and direct field observation are then analyzed by using *self assessment* method.

Result of the research showed that PT. BFPI has continued the quality control and food safety for canned tuna product by implementing QMS and SFMS based on ISO and HACCP. The percentage of QMS implementation based on ISO, of 4 managements, 2 managements still qualify for ISO elements, those are: general management (elements: quality manual direction, management observation, and internal audit); and operational management (elements: product measuring and monitoring, product surveillance/maintenance/canning, unqualified product control). Then the percentage of SFMS implementation based on HACCP system, of 11 HACCP steps, only 1 step is qualified, that is basic requirement (*prerequisite programs*) for SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedures*) implementation.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas karunia dan rahmatNya penulis dapat menyelesaikan Tesis dengan judul Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Produk Tuna Kaleng (Studi Kasus) di PT. Blambangan *Foodpackers* Indonesia, Muncar, Banyuwangi.

Penulis mengucapkan penghargaan dan terimakasih kepada Prof. Dr. Ir. Moch. Sodik, selaku Pembimbing Utama, dan Ir. Sri Tjondro Winarno, MM, selaku Pembimbing Pendamping. Selanjutnya, ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dewan Penguji yang telah memberikan masukan berharga bagi penyempurnaan Tesis ini. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada:

1. Rektor Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Surabaya.
2. Direktur beserta staf, dan seluruh Dosen Program Pascasarjana Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Surabaya.
3. Direktur Akademi Perikanan Sidoarjo yang telah memberikan ijin penulis untuk melanjutkan studi ke jenjang Strata-2 di Program Studi Magister Manajemen Agribisnis Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Surabaya.
4. Direktur Utama dan staf/karyawan PT. Blambangan *Foodpackers* Indonesia, Muncar, Banyuwangi yang telah membantu penulis dalam penyediaan data untuk penelitian ini.
5. Ayahanda dr. H. Anwar Djakfar, MSc dan Ibunda Hj.Tri Murti yang telah mendoakan untuk keberhasilan penulis.
6. Secara khusus disampaikan kepada suami penulis Bambang Suprakto, A Pi, SPi, MT dan ananda tercinta Hadyan Rifqi Adji (1994) yang telah memberikan motivasi untuk keberhasilan penulis.

Tesis ini masih jauh dari sempurna karena terbatasnya kemampuan dan pengalaman penulis, namun demikian penulis berharap semoga memberikan manfaat dalam pembangunan keilmuan, masyarakat, bangsa dan Negara.

Surabaya, Desember 2009

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS TESIS .....	iii
RINGKASAN .....	iv
SUMMARY .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
 <b>I. PENDAHULUAN</b> .....	 <b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	6
1.4. Manfaat Penelitian .....	7
1.5. Ruang Lingkup .....	7
 <b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	 <b>9</b>
2.1. Penelitian Terdahulu .....	9
2.2. Landasan Teori .....	12
2.2.1. Keamanan Pangan pada Industri Pangan .....	12
2.2.2. Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan .....	15
2.2.3. Pengendalian Mutu .....	18
2.2.4. Bauran Produk ( <i>product mix / produk assortment</i> ) .....	31
2.2.5. Ikan Tuna dan Proses Pengalengannya .....	33
2.3. Kerangka Pemikiran .....	39
 <b>III. METODE PENELITIAN</b> .....	 <b>43</b>
3.1. Lokasi Penelitian .....	43
3.2. Penentuan Sampel .....	43
3.3. Pengumpulan Data .....	44
3.4. Analisis Data .....	45
3.5. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel .....	47
3.5.1. Definisi operasional .....	47
3.5.2. Pengukuran variabel .....	48
 <b>IV. KEADAAN UMUM</b> .....	 <b>55</b>
4.1. Keadaan Umum Perikanan di Kabupaten Banyuwangi .....	55
4.2. Keadaan Umum Perusahaan PT. BFPI .....	58
4.2.1. Sejarah Singkat Perusahaan .....	58
4.2.2. Struktur Organisasi .....	60
4.2.3. Produk yang Dihasilkan .....	71



4.3.	Proses Produksi .....	72
4.3.1.	Pra Produksi .....	72
4.3.2.	Pelaksanaan Produksi .....	73
4.3.3.	Pasca Produksi .....	78
4.4.	Pengawasan/Pengendalian Mutu dan Pemasaran .....	79
<b>V.</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>81</b>
5.1.	Penilaian Sistem Manajemen Mutu (SMM) ISO 9001 : 2000 .....	81
5.1.1.	Manajemen Umum .....	81
5.1.2.	Manajemen Pemasok .....	85
5.1.3.	Manajemen SDM dan Infrastruktur .....	87
5.1.4.	Manajemen Produksi dan Operasi .....	89
5.2.	Penilaian Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) HACCP .....	96
5.2.1.	Kebijakan mutu .....	97
5.2.2.	Organisasi .....	99
5.2.3.	Deskripsi Produk .....	102
5.2.4.	Persyaratan Dasar .....	104
5.2.5.	Kelayakan Pengolahan Hasil Perikanan .....	136
<b>VI.</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>138</b>
6.1.	Kesimpulan .....	138
6.2.	Saran/Rekomendasi .....	139
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>141</b>
	<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>145</b>

## DAFTAR TABEL

No		Halaman
1.	Persentase Industri Pangan yang Sudah Memahami dan Menerapkan Aspek Keamanan Pangan .....	15
2.	Hasil Produksi dan Nilai dari Perikanan Tangkap di Kabupaten Banyuwangi .....	57
3.	Produksi pengolahan dan nilai hasil olahan ikan di Kabupaten Banyuwangi .....	58
4.	Standar bahan baku pada PT. Blambangan <i>Foodpackers</i> Indonesia .....	72
5.	Syarat mutu ikan tuna dalam kaleng .....	80
6.	Hasil penilaian penerapan SMM ISO 9001:2000 oleh Direktur PT. Blambangan <i>Foodpackers</i> Indonesia .....	82
7.	Hasil penilaian penerapan SMM ISO 9001 : 2000 oleh Wakil Manajemen di PT. BFPI .....	84
8.	Hasil penilaian penerapan unsur-unsur ISO 9001 : 2000 pada manajemen pemasok di PT. BFPI.....	86
9.	Hasil penilaian penerapan unsur-unsur ISO pada manajemen SDM dan infrastruktur di PT. BFPI .....	87
10.	Hasil penilaian penerapan unsur-unsur ISO 9001 : 2000 pada manajemen produksi dan operasi bagian QC/QA di PT. BFPI ..	91
11.	Hasil penilaian penerapan unsur-unsur ISO pada bidang produksi di PT. BFPI.....	93
12.	Hasil penilaian penerapan unsur-unsur ISO pada PPIC di PT. BFPI.....	94
13.	Hasil penilaian penerapan unsur-unsur ISO pada manajemen operasi bagi pergudangan ( <i>warehouse</i> ) di PT. BFPI .....	95
14.	Hasil penilaian Penerapan SMKP HACCP .....	97
15.	Uraian tugas tim HACCP .....	101

## DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Pendekatan terintegrasi dalam pengendalian keamanan mikrobiologis dan mutu pangan .....	25
2. Tahap pengalengan tuna .....	35
3. Diagram Alir Penelitian .....	41
4. Alur operasional penerapan PMMT/ HACCP .....	48
5. Struktur Organisasi PT. Blambangan <i>Foodpackers</i> Indonesia ...	61

## DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Analisa penilaian penerapan SMM ISO 9001:2000 oleh Direksi PT. BFPI .....	145
2. Analisa penilaian penerapan SMM ISO 9001:2000 oleh Wakil Manajemen PT. BFPI .....	146
3. Analisa penilaian penerapan SMM ISO 9001:2000 oleh Manajemen Pemasok PT. BFPI .....	147
4. Analisa penilaian penerapan SMM ISO 9001:2000 oleh Manajemen SDM dan Infrastruktur PT. BFPI .....	148
5. Analisa penilaian penerapan SMM ISO 9001:2000 oleh Manajemen Produksi dan Operasi Bag. QC/QA PT. BFPI .....	149
6. Analisa penilaian penerapan SMM ISO 9001:2000 oleh Manajemen Produksi dan Operasi Bag. Produksi PT. BFPI .....	150
7. Analisa penilaian penerapan SMM ISO 9001:2000 oleh Manajemen Produksi dan Operasi Bag. PPIC PT. BFPI .....	151
8. Analisa penilaian penerapan SMM ISO 9001:2000 oleh Manajemen Produksi dan Operasi Bag. Pergudangan PT. BFPI .	152
9. Karyawan/karyawati bulanan tetap, harian tetap, dan borongan PT. BFPI .....	153
10. <i>Background Information</i> .....	154
11. <i>Product description</i> .....	155
12. <i>Flow diagram</i> (diagram alir) .....	156
13. <i>Control Establishment of CCP</i> .....	157
14. <i>Quality assurance work plan</i> .....	159
15. <i>Form Fish sizing report</i> .....	161
16. <i>Form Daily precooking and spraying report</i> .....	162
17. Form Identitas produk .....	163
18. Gambar denah PT. Blambangan <i>Foodpackers</i> Indonesia .....	164
19. Surat pengantar persiapan penyusunan tesis .....	165
20. Surat keterangan telah melakukan penelitian dari PT. Blambangan <i>Foodpackers</i> Indonesia .....	166

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Era globalisasi saat ini berdampak terhadap sistem perdagangan bebas (*free trade*) dan lebih terbuka antara negara satu dengan negara lainnya. Sistem perdagangan bebas memungkinkan produk yang dihasilkan oleh industri agar produknya dapat bersaing di pasar dalam negeri maupun pasar internasional. Disisi lain, persaingan antar negara yang semakin ketat diikuti oleh persaingan antar industri dalam menghasilkan produk yang bermutu. Krisis global seperti saat ini, pengembangan agroindustri yang masih mempunyai peluang dan potensi adalah industri yang memanfaatkan bahan baku utama produk hasil pertanian dalam negeri, mengandung komponen bahan impor sekecil mungkin, dan produk yang dihasilkannya mempunyai mutu yang mampu bersaing di pasar dalam negeri maupun ekspor.

Menurut Undang-Undang RI No. 7 Tahun 1996 tentang pangan, mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi (*gizi*) dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman. Berdasarkan pengertian tersebut, mutu pangan tidak hanya mengenai kandungan gizi, tetapi mencakup keamanan pangan dan kesesuaian dengan standar perdagangan yang berlaku.

Dalam rangka mewujudkan jaminan mutu berstandar internasional (ISO) dan keamanan produk hasil perikanan berdasarkan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) sesuai sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) sebagai sistem keamanan pangan, maka industri pangan di Indonesia harus segera menerapkannya. Pada sistem HACCP ditekankan tindakan pencegahan pada setiap tahapan produksi terhadap terjadinya resiko bahaya yang akan mengakibatkan ketidakamanan produk. Hal ini berbeda dengan paradigma sebelumnya bahwa sistem pengendalian proses dilakukan hanya dengan pengawasan aspek-aspek keamanan pangan pada produk akhir. Dengan demikian apabila ditemukan ketidakamanan pada produk akhir, baru dilakukan suatu tindakan koreksi dan hal ini merupakan tindakan yang kurang efektif karena prasyarat kelayakan dasar (*Pre-requisite program-PRP*) yang terdiri atas cara penanganan dan pengolahan produk yang baik dan benar (*Good Manufacturing Practice-GMP*) serta persyaratan sanitasi dan hygiene (*Sanitation Standard Operating Procedures-SSOP*), tidak dievaluasi terkait dengan ketidakamanan produk sepanjang rantai produksi (CAC, 2003).

Hasil kajian Trilaksani dan Riyanto (2004), terhadap pengembangan dan penerapan program HACCP pada beberapa industri perikanan menunjukkan bahwa penerapan sistem HACCP di industri perikanan Indonesia ternyata masih belum efektif dilakukan untuk menjamin tidak adanya bahaya keamanan pangan (*food safety*). Sistem

dokumentasi (*record keeping*), misalnya dilakukan hanya untuk memenuhi formalitas sertifikasi dari instansi yang berwenang saja dengan penekanan hanya pada aspek prasyarat kelayakan dasar (*pre-requisite*) yang tidak dioptimalkan fungsinya sebagai alat yang dapat memberikan informasi mengenai efektivitas proses produksi yang sedang berlangsung. Aspek lainnya yang tidak kalah penting adalah sistem dokumentasi dan kegiatan sistem pengawasan secara mandiri, dengan pelaksanaan pemeriksaan (internal audit) yang efektif, terorganisasi, serta sesuai dengan sistem HACCP masih belum efektif dilakukan.

Usaha peningkatan mutu mengalami perkembangan kearah penyempurnaan, dari yang awalnya terbatas dalam lingkup perusahaan, kemudian berkembang keluar perusahaan, yaitu dengan adanya perhatian terhadap para pelanggan atau konsumen. Pengendalian mutu yang hanya dilakukan oleh pihak perusahaan dan konsumen belum dapat dianggap cukup, sehingga perlu pihak ketiga (*third party*) yang sifatnya independen. Kehadiran pihak ketiga ini dianggap lebih objektif dan dapat memuaskan pihak produsen dan konsumen, sehingga terbentuk badan atau lembaga akreditasi. Badan ini semula adalah suatu lembaga pemerintah atau asosiasi dalam suatu Negara dan tugas utamanya adalah mengawasi dan mengakreditasi produk yang dihasilkan oleh perusahaan yang berada dalam negara, seperti Standar Nasional Indonesia (SNI) dulu namanya SII dan *Japan Industrial Standar* (JIS) (Yamit, 2003).

Oleh karena itu, industri pangan termasuk industri pengolahan hasil perikanan diberlakukan standar mutu sebagai pengendalian mutu dan keamanan pangan melalui penerapan Sistem Manajemen Mutu (SMM) dengan pendekatan ISO 9000 dan Sistem Manajemen Keamanan Pangan dengan pendekatan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) .

## **1.2. Perumusan Masalah**

Permasalahan industri pengolahan hasil perikanan di Indonesia lebih banyak terkait dengan masalah pengendalian mutu dan keamanan pangan. Permasalahan tersebut sebagai akibat meningkatnya persyaratan dan standar mutu, persaingan ketat terutama menghadapi pasar bebas (negara pesaing seperti Vietnam, Thailand dan Malaysia), dan pasar yang cenderung tetap. Agar produk pengolahan hasil perikanan mampu bersaing dan diterima pasar, maka perusahaan harus dapat mengungguli produk yang dihasilkan oleh perusahaan lain. Salah satu upaya yang dilakukan oleh perusahaan adalah mengimplimentasikan jaminan mutu dan keamanan pangan yang tersertifikasi seperti ISO 9001:2000 dan HACCP.

Industri pengolahan hasil perikanan yang telah menerapkan jaminan mutu berupa sistem manajemen mutu standar internasional ISO 9001, dinilai telah menempatkan mutu sebagai syarat pada produk yang dihasilkan. Kemudian penerapan manajemen keamanan pangan,



memberikan jaminan bahwa produk yang dihasilkan telah mengedepankan persyaratan keamanan produk dalam semua rantai pengolahan hingga produk tersebut dipasarkan kepada konsumen. Namun beberapa produk pengolahan hasil perikanan diantaranya adalah ikan kaleng masih ditemui permasalahan dalam persaingan pasar berupa komplain (*claim*) dari pelanggan dan konsumen, karena pengendalian mutu dan keamanan pangan tidak seperti yang dipersyaratkan. Hal ini dimungkinkan kedua sistem manajemen tersebut belum diterapkan secara baik dan dilakukan perbaikan terus menerus untuk menjamin efektifitas sistem yang diterapkan.

PT. Blambangan *Foodpackers* Indonesia (BFPI) pada pertengahan tahun 2007 menghentikan pemasaran ikan tuna kaleng (tuna kaleng) ke beberapa Negara di Eropa (UE) karena standar pengolahan hasil perikanan yang dipersyaratkan oleh pihak Uni Eropa sebagian belum terpenuhi. Hasil evaluasi/kajian dari Otoritas Kompeten terhadap Perusahaan dan hasil penilaiannya diperoleh tingkat *rating* B (baik). Tingkat B yang dimaksud adalah tingkat sertifikat menengah yang menyatakan hasil penilaian terhadap pengendalian mutu dan keamanan pangan sebagian ada yang belum memenuhi persyaratan pada penerapan HACCP. Penilaian/perolehan *rating* B, Perusahaan hanya dapat melakukan pemasaran dalam negeri dan ekspor terbatas ke Negara yang menerapkan sistem HACCP kecuali Uni Eropa.

Oleh karena itu, perlu dilakukan penilaian pengendalian mutu dan keamanan pangan melalui penerapan sistem manajemen mutu (SMM) berdasarkan ISO 9001:2000 dan penerapan sistem manajemen keamanan pangan (SMKP) berdasarkan sistem HACCP terhadap produk tuna kaleng pada perusahaan PT. BFPI. Penilaian penerapan sistem tersebut dilakukan melalui pengamatan langsung di industri pengolahan hasil perikanan untuk mengetahui kondisi obyektif dalam menghasilkan produk khususnya tuna dalam kaleng.

Berdasarkan uraian tersebut di atas, maka perumusan masalahnya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penerapan Sistem Manajemen Mutu (SMM) berdasarkan ISO 9001:2000 terhadap produk tuna kaleng pada PT Blambangan *Foodpackers* Indonesia?
2. Bagaimanakah penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) berdasarkan HACCP terhadap produk tuna kaleng pada PT Blambangan *Foodpackers* Indonesia?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk :

1. Menganalisis penerapan Sistem Manajemen Mutu (SMM) berdasarkan ISO 9001:2000 terhadap produk tuna kaleng di PT Blambangan *Foodpackers* Indonesia

2. Menganalisis penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) sesuai dengan HACCP terhadap produk tuna kaleng di PT Blambangan *Foodpackers* Indonesia.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada PT Blambangan *Foodpackers* Indonesia untuk digunakan sebagai informasi dan formulasi atau bahan penentuan kebijakan bagi pimpinan guna melakukan perbaikan terhadap penerapan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan.
2. Manfaat bagi peneliti, dapat meningkatkan pengetahuan sebagai staf pengajar program studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan pada Akademi Perikanan Sidoarjo, khususnya tentang penerapan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan yang harus dilakukan oleh suatu perusahaan Industri pangan.

#### **1.5. Ruang Lingkup**

Penelitian ini dilaksanakan di PT Blambangan *Foodpackers* Indonesia berupa studi kasus yang merupakan salah satu perusahaan industri perikanan yang memproduksi/memroses berbagai produk hasil perikanan diantaranya dari bahan baku ikan tuna menjadi tuna kaleng. Ruang lingkup penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Menilai sejauh mana penerapan sistem manajemen mutu pengolahan tuna kaleng di PT. Blambangan *Foodpackers* Indonesia
- b. Menilai sejauh mana penerapan sistem manajemen keamanan pangan tuna kaleng di PT. Blambangan *Foodpackers* Indonesia
- c. Penerapan sistem keamanan pangan untuk setiap *input*, proses dan *output* dalam rangka mengantisipasi kemungkinan terjadinya *hazard* terhadap produk yang dihasilkan oleh PT Blambangan *Foodpackers* Indonesia.
- d. Kajian analisis terhadap penerapan manajemen mutu dan keamanan pangan berdasarkan ISO 9001:2000 dan program HACCP yang dilakukan pada produk tuna kaleng.
- e. Memonitor aktivitas dan melakukan koreksi pada proses pengolahan tuna kaleng.